

okoladne kocke sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 kašikadžema od višanja
- 200 gšecera
- 4 dlgazirane vode
- 300 gbrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1 kašikasoka od limuna
- 200 gkeksa

Za prelivanje kore:

- 1 dlmleka

Za fil od višanja:

- 700 gvišanja
- 10 kašikašecera
- 2 pudinga od vanile
- 1 dlvode

Za glazuru:

- 100 gcokolade

- 4 kašikeulja

Priprema

U posudu staviti džem od višanja (može i neki drugi), šećer, gaziranu vodu, sodu bikarbonu kakao i sok od limuna. Dobro umutiti mikserom, pa dodati 200 gr lomljenog keksa. Masu staviti u pleh velicine 20x30 cm, prethodno pouljen i posut brašnom. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Pecenu toplu koru preliti sa 1 dl mleka.

Fil od višanja: U posudu staviti 700 gr višanja i 10 kašika šecera. Staviti na vatru da se kuva dok se šećer ne istopi, pa štapnim mikserom izblendirati. Vratiti na vatru pa dodati umuce puding sa vodom i kuvati dok se ne zgusne. Prohladiti i premazati koru. Ostaviti da se ohladi. Istopiti cokoladu sa uljem i preliti preko kolaca.

Savet